



Årets Sild 2024 med friskostcreme, blommekompot og sennepssauce

Beskrivelse

Årets Sild 2024 med friskostcreme, blommekompot og sennepssauce

Ingredienser (4 pers):

1 glas Lykkeberg 1899 Årets Sild 2024
4 skiver godt Rugbrød
Saltet smør
1 håndfuld syltede perleæg
100 g Creme fraiche 38%
100 g friskost naturel, fx Philadelphia
2 blommer
100 g hybenmarmelade
1 løg
40 g sennep
80 g kapers
30 g Lynghonning (eller anden flydende honning)
100 ml Hyldeblomsteddike (Alternativt lidt hyldeblomstsaft blandet med alm. eddike)
Frisk timian
Grønne urter til pynt fx Brændkarse eller kørvel
Flagesalt
Peber

Fremgangsmåde:

Start med at lave *blommekompotten* ved at svitse blommer og løg af i smør. Tilsæt timian og evt. lidt ekstra smør og lad det simre lidt, før du tilføjer hybenmarmeladen. Lad det afkøle helt.

Bland sennep, kapers, honning og eddike (Og evt. hyldeblomstsaft) i en lille gryde og giv det et hurtigt opkog. Lad det afkøle helt.

Rør cremefraichen sammen med friskost og smag til med flagesalt og friskkværnet peber. Put evt. friskostcremen i en sprøjtepose, så den er nemmere at anrette.

Tag sildefileterne op af glasset og afdryp. Halver de syltede perleløg.

Anretning:

Smør rugbrødet med saltet smør og placer silden ovenpå. Top med friskostcreme og blommekompot. Pynt med grønne urter og perleløg og afslut med en smule sennepssauce.

Årets Sild er produceret i samarbejde med [Hirtshals Fiskefestival](#) og opskriften er udviklet af vinderen af Årets Sild-konkurrencen; [Restaurant Lilleheden](#)